



Schoko-Gugelhupf

Description

FÄ?R CA. 16 SCHEIBEN

300 g Zartbitter-Schokolade (70%)

200 g Zucker

250g weiche Butter

1 Prise Salz

4 Eier (GrÄ¶e M)

300 g Mehl

1 PÄ?ckchen Backpulver

300 g Schlagsahne

20 ml Espresso

100 g Marzipan-Rohmasse

75 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

20 g Kokosfett

Fett und Mehl fÄ?r die Form

default watermark

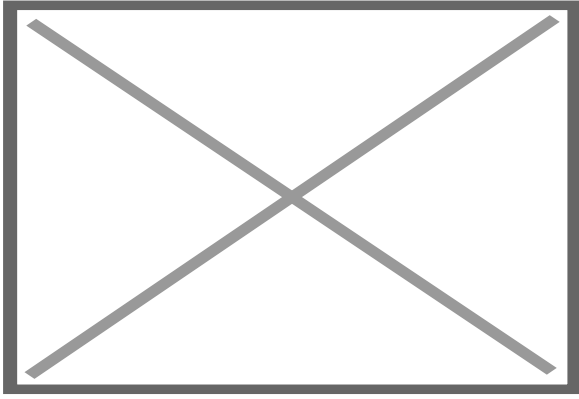
150 g Schokolade grob hacken und schmelzen. Zucker, Butter und Salz cremig rÄ?hren. Eier einzeln unterrÄ?hren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 150 g Sahne kurz unterrÄ?hren. Teig halbieren. Schokolade und Espresso unter die 1. HÄ?lfte mischen. Marzipan in kleine StÄ?cke schneiden. Marzipan und Mandeln unter die 2. HÄ?lfte rÄ?hren. Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstreuen. Zuerst den hellen Teig, dann den dunklen Teig einfÄ?llen. Teig vorsichtig mit einer Gabel durchziehen. Kuchen bei 175 Å°C (Umluft: 150 Å°C) 50-60 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkÄ?hlen lassen. Kuchen stÄ?rzen und auf einem Kuchengitter auskÄ?hlen lassen. Restliche Schokolade grob hacken. Mit 150 g Schlagsahne und Kokosfett unter RÄ?hren schmelzen. Schokoguss in Streifen Ä?ber den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 % Std.

WARTEZEIT: ca. 1 Std.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 20, 2022

Author

jeanny

default watermark